

MANUAL BOOK INOVASI DAERAH



Video KLIK disini

PEMANFAATAN KULIT PISANG MENJADI KERIPIK UNTUK USAHA RUMAHAN DI KALA PANDEMI

KELURAHAN/DESA : KAJEN

KECAMATAN : TALANG

KOTA : TEGAL

Disusun oleh :

Mokhamad Khafabi

**Kampus
Merdeka**
INDONESIA JAYA

PEMANFAATAN KULIT PISANG MENJADI KERIPIK UNTUK USAHA RUMAHAN DI KALA PANDEMI

1. PENDAHULUAN

Pisang merupakan salah satu buah yang banyak dikonsumsi di Indonesia. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2017), total konsumsi pisang per kapita di Indonesia pada tahun 2016 mencapai 5,89 kg/tahun disusul dengan buah rambutan 4,38 kg/tahun dan jeruk 3,59 kg/tahun, dengan jumlah produksi tahunan sebanyak 7,17 juta ton. Salah satu jenis pisang yang paling banyak dikonsumsi adalah pisang kapok/pisang gepeng (*Musa paradisiaca*) yang biasanya dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan pisang goreng dan keripik pisang.

Pisang kapok/gepeng merupakan pisang berbentuk agak gepeng, bersegi dan kulit buahnya sangat tebal dengan warna kuning kehijauan dan kadang bernoda coklat. Kulit pisang kepok dari pengolahan biasanya dibuang begitu saja. Jumlah kulit pisang dari buah pisang kira-kira sepertiga dari berat keseluruhan. Dalam penelitian Anhwange (2009), Kulit pisang diketahui mengandung karbohidrat sebesar 59%, protein kasar 0,9%, lemak kasar 1,7%, dan kandungan mineral seperti potasium 78,1%, kalsium 19,2%, besi 24,3%, dan mangan 24,3%, kulit pisang kepok mengandung 31,7% serat kasar.



2. KEUNGGULAN

Buah pisang memiliki banyak manfaat, selain buahnya yang enak, sering kita jumpai olahan makanan yang terbuat dari buah pisang seperti pisang goreng, bolu pisang, keripik pisang, atau keripik kulit pisang. Salah satu inovasi olahan makanan rumah yang mempunyai prospek bagus untuk usaha, terutama dikala pandemi, adalah keripik kulit pisang. Terdapat beberapa keunggulan olahan keripik kulit pisang, yaitu

1. Pemanfaatan kulit pisang masih belum teroptimalkan dengan baik, banyak orang masih belum melirik akan manfaat dibalik kulit pisang sehingga memiliki prospek yang baik
2. Peluang usaha rumahan yang simple dan mudah dibuat
3. Memiliki banyak kandungan gizi pada kulit pisang seperti karbohidrat, protein kasar, lemak kasar, serat kasar, dan kandungan mineral seperti potasium, kalsium, besi, mangan

3. BAHAN YANG DIGUNAKAN

Bahan bahan yang digunakan dalam membuat olahan keripik kulit pisang tergolong mudah didapatkan, berikut bahan bahan yang digunakan dalam membuat keripik kulit pisang

1. Kulit pisang kapok/gepeng
2. Air secukupnya
3. Tepung tapioka 2 sdm
4. Tepung beras 3 sdm
5. Kapur sirih
6. Garam
7. Bawang putih
8. Ketumbar



4. CARA PENGOLAHAN

Pembuatan keripik kulit pisang terbilang sederhana dan mudah dilakukan bagi orang awam sekalipun, berikut cara pengolahan dalam membuat olahan keripik kulit pisang

1. Siapkan bahan bahan yang dibutuhkan
2. Potong potong kulit pisang sesuai selera, kerok bagian dalam kulit pisang



3. Cuci bersih kulit pisang yang sudah dikerok dengan air biasa



4. Rendam kulit pisang pada baskom yang sudah terisi campuran air dan kapur sirih selama kurang lebih 1 jam (semakin lama direndam maka tekstur keripik yang dihasilkan akan lebih garing)



5. Sambil menunggu proses perendaman, lakukan pembuatan adonan dari tepung terigu, tepung beras, 1 butir telur, 1 bungku *chocolate*, gula pasir dan garam sedikit. Kemudian beri air pada adonan secukupnya



6. Angkat kulit pisang sudah direndam, kemudian campurkan dengan adonan tepung



7. Kulit pisang siap digoreng, setelah kulit pisang berwarna kuning lalu diangkat

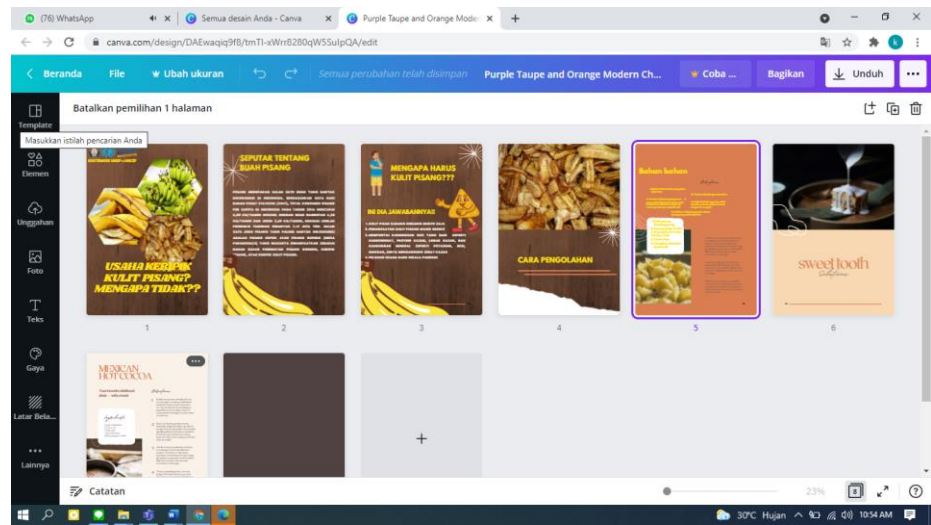
8. Keripik kulit pisang siap disajikan

5. HASIL PRODUK



6. LAMPIRAN

6.1 Pembuatan panduan olahan keripik kulit pisang



6.2 Pembuatan bersama beberapa ibu PKK

